

## Como diminuir o desperdício alimentar em Restaurantes

**Um terço de todos os alimentos produzidos para o consumo humano é perdido, aproximadamente 1,3 bilhão de toneladas por ano. Este volume totaliza um gasto de 750 milhões de dólares anuais, o suficiente para alimentar dois bilhões de pessoas.** Dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)

**Aqui ficam algumas dicas para diminuir o desperdício alimentar no seu restaurante, para desta forma diminuir as suas despesas e ainda ajudar a tornar o planeta mais sustentável.**

- Como é permitido utilizar os alimentos que ficaram armazenados na cozinha ou nas caixas, e não os que foram dispostos no buffet, tente servir os alimentos aos poucos, conforme o consumo e afluência existentes;
- Se possível, tente perceber quais as preferências alimentares dos seus clientes, de modo a diminuir o desperdício alimentar. Por exemplo, no final de cada refeição pode distribuir um pequeno formulário com algumas perguntas sobre a refeição, se houve desperdício e porquê;
- Para reduzir o desperdício com o óleo, já que muitos alimentos e petiscos dos menus de restaurantes podem ser fritos, opte por uma fritadeira elétrica visto que reduz o desperdício até 60%. Na fritura utilize sempre o azeite, óleo de palma ou de amendoim, pois são muito mais equilibrados nutricionalmente;
- Registe e avalie o desperdício, procure descobrir os passos responsáveis por esse desperdício, procure soluções e aplique-as, não esquecendo de avaliar o impacto no final;
- Sempre que possível, utilize uma segunda embalagem para diminuir o risco de contaminação ou dano do alimento. Por exemplo, sempre que isolar algum alimento em papel aderente, utilize ainda um saco de plástico para aumentar a proteção;
- Etiquete todos os alimentos guardados tanto no frigorífico como no congelador e despensa, de modo a não caírem no esquecimento e depois terem que ser deitados fora;
- Faça um controle diário do stock. Avalie todos os produtos recebidos pelos fornecedores. Verifique a quantidade recebida, a integridade das embalagens, a temperatura e o prazo de validade. Se houver produtos próximos do final da validade faça um trabalho de vendas ou até mesmo uma pequena promoção para baixar o stock e evitar perdas maiores. Os produtos com data de validade mais próximos do final deverão ser utilizados primeiro e dispostos à frente, quando armazenados. (Técnica do FIFO - First In, First Out)